



燻製していない生ソーセージは旨味が違う！

神奈川県産のお肉を使用し、自社工場で手作りしている、日本人向けにアレンジしたブラジリアン生ソーセージ。燻製していない生ソーセージならではのジューシーな肉の旨味と、ごろごろの粗挽き食感を堪能できる「あやせシュハスコ」が、神奈川県綾瀬市の「令和7年度デザイン力を活用した新商品開発等ブランディング支援事業」による、ラテン大和とアッシュコンセプトのコラボレーションで生まれました。



品質へのこだわり

あやせシュハスコは神奈川県産の豚肉・鶏肉を使用。仕込み、腸詰め、梱包まで神奈川県綾瀬市の工場、ひとつひとつ手作りしています。



生だからこそ旨味

こだわりの粗挽き製法が生み出す「お肉を食べる満足感」。ひと口ごとにじゅわっと溢れる肉汁と旨味は、生だからこそ魅力です。



冷凍だから長期保存でき、さまざまな調理方法に対応

美味しさをキープする為、マイナス18℃で凍結された冷凍保存製品。製造より1年間の賞味期限で、ストックしやすく手軽に楽しめます。「生」なのでグリルはもちろん、フライや煮込みにも。パンとの相性も抜群です。腸から出すと調味済み粗挽き肉として使用でき、幅広い料理に活躍します。



「ぐるぐるまるい」を印象付ける製品ロゴとパッケージ

太い文字を円状に配置し、まるい形を強く印象付ける製品ロゴで、一度見たら忘れられないデザインを意識しました。ブラジルを感じるカラーリングと、中央の各フレーバーをイメージしたカラーでカラフルにまとめたパッケージは、「楽しい食事の場を提供したい」という想いを表現しています。ブラジルの食文化と日本製造メーカーの信頼性を感じられるデザインです。



ラテン大和

ラテン大和は1990年、在日ブラジル人のためにブラジル食材の製造・卸を日本で初めて行った専門メーカーです。ラテン大和の生ソーセージは天然腸を使用、合成着色料は使っていません。こだわりの粗挽き製法で「お肉を食べる満足感」を生み出しています。安心・安全と美味しさを一番考え、神奈川県綾瀬市の自社工場で、人の手でひとつひとつ丁寧に製品を作っています。



Original
オリジナル
豚肉の旨みを楽しむ
ソルト&ペッパー



Toscana
トスカナ
マジョラム香る
イタリアンハーブ



Frango
フランゴ
ブリット&ジューシー
チキンソーセージ



Ervas Finas
エルバスフィナス
爽やかな香り！
バジル&パクチー



Picante
ピカンテ
ブリット&刺激
大人の味



Edição Limitada
エディサオリミターダ
トルネード型
期間限定の
スペシャルフレーバー



Edição Limitada
エディサオリミターダ
フランク型
期間限定の
スペシャルフレーバー



オフィシャルサイト